

LA GAZETTE DES VERGERS

Bulletin d'information de l'association Vergers Vivants

Sommaire

Page 2
Concours du meilleur jus
de pommes 2013
Pommes et déchets

Page 3
Du changement dans
l'équipe
Enquête auprès des vivs
teur de la Damassine

Page 4
Agenda

Edito

Chaque année qui débute est une promesse de bonheur et de découvertes.

Que ces douze prochains mois à venir soient pour vous et pour ceux qui vous sont chers des mois de réussites professionnelles et personnelles, accompagnés de santé et de prospérité, de solidarité et de fraternité.

Au nom du conseil d'administration et des salariés de Vergers Vivants, je vous souhaite une année heureuse, positive, lumineuse, fructueuse et bienfaitante.

L'année 2013 a été pour l'association une année de préoccupations, de réflexions quant à son avenir et son devenir.

Malgré cette période d'austérité et de marasme économique, le projet de Vergers Vivants continue à nous passionner et nous ne manquons ni d'enthousiasme, ni de volonté pour le pérenniser.

Les fortes baisses des subventions de fonctionnement nous obligent à rechercher de nouveaux financeurs et à constituer un fonds associatif.

De nombreux dossiers ont été déposés et sont en cours d'instruction.

Nous espérons vivement que notre quête de partenariat aboutira rapidement et favorablement pour que nous puissions poursuivre notre objectif de préservation et de valorisation de notre patrimoine fruitier.

L'année 2014 sera également marquée par de substantiels changements. Le plus

important sera le départ d'Olivier Brunet, notre *moniteur technicien arboricole*, en mars prochain. Sa petite famille et lui iront s'installer dans le sud de la France. Son départ occasionnera des bouleversements considérables, au regard des compétences indéniables qu'il possède en matière d'arboriculture.

Au dernier conseil d'administration, nous avons réfléchi de quelle façon nous pourrions, momentanément, pallier à son absence, en attendant de pouvoir recruter une nouvelle personne.

Anne Chaubet, au bel et chantant accent toulousain va quitter également l'association en ce début d'année, après avoir passé trente mois parmi nous.

Notre trésorerie ne nous permet pas, à notre grand regret de lui proposer un contrat de travail à durée indéterminée.

Je tenais également à saluer et à remercier pour son implication Jennifer Berthon, qui a remplacé de février à octobre, Catherine Etalon, en congés de maternité.

L'année 2014 sera encore riche d'évènements attendus : la réouverture de la Damassine en février, la soirée de la St Patrick en mars, les marchés nocturnes, la foire paysanne, les portes ouvertes, etc.

Je vous invite à venir savourer avec nous ces moments délicieux.

Cordialement vôtre.

Véronique FIERs PAMART
Présidente

VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
23 rue des Aiges
25230 VANDONCOURT

Tél. 03 81 37 82 26
contact@vergers-vivants.fr





Doré, typique, long en bouche ?

Cette année, Vergers Vivants a proposé, dans le cadre des « Rendez-vous 1, 2, 3... nature ! » de PMA, le **Concours du meilleur jus de pommes de la saison 2013**.



Les participants au concours en pleine dégustation !

Cette saison au printemps froid ne laissait pas envisager une année fructueuse. Le pressoir a ouvert avec un retard de 3 semaines. Nous y avons produit peu de jus, la moitié d'une année moyenne, soit 16 500 litres.

En organisant ce concours, nous souhaitons que les différents utilisateurs du pressoir de la Damassine et autres producteurs de jus puissent se rencontrer, échanger, passer un moment convivial qui marque la fin de notre saison de pressage. Les objectifs sous-jacents de ce concours étaient de faire découvrir la richesse aromatique ainsi que la diversité des jus produits et d'encourager les personnes à tout mettre en œuvre pour améliorer la qualité de leur jus.

Une vingtaine de personnes se sont prêtées au jeu. Après une dégustation collective menée par Victor Egger de la Fondation Rurale Interjurassienne Suisse, chacun a pu analyser des jus rendus anonymes pour une totale objectivité. D'abord avec les yeux : le jus est-il doré, de couleur éclatante, homogène, etc. ? Puis avec

le nez : est-il très aromatique, typique ou contraire défectueux avec un goût de cuit ? Avec son palais : est-il long en bouche, expressif, vert, oxydé ? Enfin, quelle est l'impression générale ressentie, l'harmonie et l'équilibre du jus ?

Le jury d'honneur composé de Victor Egger, Marc Tirole (Vice Président de PMA), Patrice Vernier (Maire de Vandoncourt), Véronique Fiers (Présidente de Vergers Vivants) et Christophe Serwinsky (Administrateur des Croqueurs de Pommes du Doubs), ont attribué deux médailles d'or (note de 18/20), deux médailles d'argent (17/20) et deux médailles de bronze (16/20).

En dépit de la qualité moyenne des fruits cette année (petit calibre, forte présence de tavelure et carpocapse), l'attention que prêtent maintenant les « habitués du pressoir » à la maturité de leurs fruits a permis d'obtenir de bons produits.

Si vous êtes intéressé par cette démarche, un nouveau concours sera organisé en décembre 2014.

Déchetteries

Pour pallier à la faible quantité de pommes, l'association a mis en place deux actions dont les résultats ont été mitigés.

Nous avons proposé d'acheter les pommes aux personnes en ayant en trop grande quantité. Le prix d'achat de 15 cts/kg peut sembler faible mais correspond à ce qui se pratique en général (7 à 15 cts/kg) et ce tarif permet de conserver un prix de vente du jus raisonnable.

En partenariat avec les services déchets du Pays de Montbéliard Agglomération et de la Communauté d'Agglomération de Belfort, une campagne d'information sur le pressoir de la Damassine et sur le rachat de pommes a eu lieu dans les déchetteries cet automne. Beaucoup de fruits finissent en effet dans les bennes « déchets végétaux ».

Ecocup Vergers Vivants



Des verres « verts »

L'entreprise **Bernard Voyage** a sponsorisé Vergers Vivants pour l'acquisition de 3000 verres plastiques réutilisables (ecocup). Ces verres permettent d'éviter l'utilisation de verres jetables lors de manifestations et ainsi de limiter notre production de déchets.

Merci à cette agence de voyage pour son soutien à notre association.

Du changement dans l'équipe

Avec la création de Vergers Vivants en mars 2006, Olivier Brunet a été le 2ème salarié embauché dans notre structure en octobre 2007, en tant que technicien/moniteur arboricole.

Parmi les nombreux candidats qui se sont présentés pour ce poste, les membres du jury ont immédiatement remarqué sa grande passion pour l'arboriculture et son attachement aux ressources naturelles de nos vergers.



Olivier en pleine plantation !

Il a su nous montrer que nous avons fait le bon choix !

Depuis 7 ans, Olivier a acquis une véritable notoriété auprès de tous les partenaires de l'association. Ses tâches ont été aussi multiples que variées.

- ▶ En arboriculture : taille, greffe, aspects sanitaires, restauration, entretien et création de vergers, entretien du matériel.
- ▶ Récolte et transformation de fruits
- ▶ Conseils, actions éducatives, sensibilisation à l'environnement.

Olivier, homme discret, travailleur, serviable, attentif a su très vite s'intéresser au projet Vergers Vivants, le développer et l'améliorer en faisant preuve d'autonomie dans les tâches qui lui ont été confiées. Le travail en équipe est une autre qualité d'Olivier. Il a eu cette capacité essentielle à s'intégrer dans le conseil d'administration, d'accueillir de nouveaux salariés, d'encadrer et de gérer du personnel issu de l'insertion, d'aider à organiser le travail d'un groupe pour atteindre les objectifs fixés, de coopérer avec les autres pour l'intérêt collectif, de communiquer avec divers interlocuteurs, nos partenaires associatifs et institutionnels, les adhérents, les visiteurs et clients de la Damassine.

Il a su aussi imaginer, proposer des solutions adéquates ou innovantes face à un problème.

Il a su mettre son goût et son intérêt pour l'arboriculture au service de Vergers Vivants tout en faisant preuve de vigilance, de respect et de considération envers la nature.

Prochainement, Olivier quittera la Franche-Comté pour s'installer en Provence, aux abords de la Cité des Papes.

Ses compétences et ses qualités humaines ont permis d'asseoir solidement notre association et nous l'en remercions du fond du cœur. Nous lui souhaitons chaleureusement, ainsi qu'à Carine et leur petit Tom, que leur nouvelle région contribue à leur bonheur et réponde à toutes leurs attentes.

Pour pallier à l'absence d'Olivier, les Croqueurs de Pommes et les salariés de l'association travailleront de concert afin d'assurer l'essentiel de ses missions dans l'attente de son remplacement.



Anne et Jennifer

Anne Chaubet et Jennifer Berthon que vous avez inévitablement rencontrées à l'accueil de la Damassine quittent également Vergers Vivants. Jennifer a remplacé Catherine Etalon pendant un congé maternité. Catherine et son compagnon John sont les heureux parents d'April et Sean.

Anne, du soleil dans la voix et à l'accueil de la Damassine, termine son contrat. La situation économique et administrative ne nous permet pas de le prolonger. Son poste sera renouvelé en début d'année.

Merci à toutes les deux pour leur implication dans leurs missions à l'accueil de la Damassine.

Enquête auprès des visiteurs de la Damassine

Pour notre troisième année à la tête de l'accueil-bar-boutique, nous avons constaté une légère baisse de fréquentation, heureusement compensée par la belle affluence de la foire paysanne le 6 juillet. Par ailleurs, le « panier moyen » ayant augmenté, les ventes sont restées stables par rapport à 2012.

En début de saison, nous avons proposé aux visiteurs de remplir un questionnaire de satisfaction. Les retours sont très encourageants. La qualité de l'accueil dans le bâtiment



Délocalisation du bar à l'extérieur le jour de la foire paysanne

est saluée par 96 % des répondants. Beaucoup ajoutent un petit mot de félicitations et d'encouragement. 64 % des répondants venaient pour la première fois découvrir le bâtiment, et la grande majorité venait de l'aire urbaine. Et 20 % venaient spécifiquement pour acheter des produits locaux et sains à la boutique.

L'espace bar / boutique est apprécié et très apprécié dans 98 % des questionnaires. Parmi les suggestions, certains gourmands voudraient pouvoir déguster les divers miels, confitures, sirops... Nous comprenons, mais ce n'est pas évident pour nous, sauf pour nos propres productions pour lesquelles nous le faisons bien volontiers.

Merci à tous ceux qui ont pris le temps de répondre, cela nous aide pour l'avenir.

VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
29, rue des Damas
25230 VANDONCOURT

Tél. 03 81 37 82 26
vergers.vivants@orange.fr

Agenda

pour participer,
être informé,
inviter, transmettre...

2014

Week end des 22 et 23 février

RÉOUVERTURE DE LA DAMASSINE

Samedi 22 février de 14h à 24h

▶ 14h-19h : Après-midi « Jeux en bois »

Un animateur de PMA vous fera découvrir et participer à de nombreux jeux en bois disponibles à la Damassine.

▶ à partir de 19h : Apéro et gourmandises

Vergers Vivants vous propose dès 19h une petite restauration pour vous préparer au bal !

▶ 20h-24h : Bal Folk

Animé par le groupe *Antirouille*, venez danser ou apprendre quelques pas au cours de cette soirée festive organisée par PMA.

Entrée : 5 € (gratuit pour les enfants).

Dimanche 23 février de 14h à 18h

▶ 14h-18h :

Rencontre avec des producteurs

Goûter pour les grands et les petits

Au cours de cet après-midi, vous pourrez rencontrer des producteurs qui vous présenteront le fruit de leur travail.

Un goûter sera organisé par Vergers Vivants.

* dans le cadre du calendrier 1,2,3... nature ! de Pays de Montbéliard Agglomération

Samedi 8 mars 2014 à 9h

La taille des arbres fruitiers*

L'hiver est le moment d'entretenir les arbres du verger mais attention, la taille des arbres fruitiers est subtile ! Taille d'entretien, de fructification ou de formation, ne vous y trompez pas...

Durée : 3h. Gratuit. Intervenant : Vergers Vivants. Inscription au 03 81 94 45 60 (Office de Tourisme).

Vendredi 7 mars à 18h

ASSEMBLÉ GÉNÉRALE de Vergers Vivants

Rendez-vous à 18h à la Damassine pour notre Assemblée Générale. Celle-ci sera suivie d'un verre de l'amitié et d'une collation.

Vendredi 14 mars à partir de 18h

Soirée musicale de la Saint Patrick

A partir de 18h, un brasseur local sera là pour vous faire déguster sa bière pression. Vous pourrez vous restaurer sur place pour profiter pleinement de la soirée. A partir de 18h, la soirée sera animée par le groupe *Burren Sons* composé de Jakino, Sébastien Chapuis et Laurent Sigrist (musique celtique). N'oubliez pas, comme le veut la tradition, de porter au moins un vêtement de couleur verte !

Samedi 26 avril 2014 à 9h

Les secrets de la multiplication fruitière*

Greffer, marcotter, bouturer... les arbres fruitiers se multiplient à l'identique selon de nombreuses techniques dont les secrets vous seront dévoilés.

Durée : 3h. Gratuit. Intervenant : Vergers Vivants. Inscription au 03 81 94 45 60 (Office de Tourisme).

Mercredi 7 mai 2014 à 9h

Atelier enfant

« Bougies en cire d'abeille »*

Découvrir la ruche et fabriquer de ses mains des bougies naturelles selon 3 techniques différentes.

Durée : 3h. Gratuit. Intervenant : UAPM et Vergers Vivants. Inscription au 03 81 94 45 60 (Office de Tourisme).

Nouveau catalogue fruitier



Le catalogue fruitier à été réédité cet automne. Deux nouvelles rubriques ont vu le jour : les **porte-greffes** et **plantes des haies** (cornouiller, sorbier, etc.)

Le bon de commande n'est plus attaché au catalogue. Il est actualisé pour chaque commande en fonction des stocks du pépiniériste et offre le choix entre demi/haute tige et basse tige (quenouille).

N'hésitez pas à nous le demander par mail ou à venir le chercher.

Pour la **prochaine commande**, il faut le retourner **avant le 15 mars**.

Adhérer à Vergers Vivants pour profiter de ces commandes groupées d'arbres et soutenir nos actions :

- ▶ 10 €/an pour un **particulier**.
- ▶ 30 €/an pour une **collectivité** ou une **association**.

Partenaires financiers



Structures membres de VERGERS VIVANTS

Associations et partenaires techniques

▶ les Bouilleurs de cru du Plateau de Blamont
▶ Chambre d'agriculture du Doubs ▶ les Croqueurs de pommes - sections Nord Franche-Comté et Doubs ▶ DEFI Jardin d'Idées ▶ ESAT d'Etalans ▶ Maison de la nature de Brussey ▶ Sauvegarde des Fruitiers de Bavans ▶ Société d'histoire naturelle du Pays de Montbéliard ▶ Union apicole du Pays de Montbéliard. ▶ Vergers Retrouvés.

Communes

▶ Allenjoie ▶ Allondans ▶ Auxelles-Haut ▶ Badevel ▶ Bart ▶ Brognard ▶ Courcelles-lès-Montbéliard ▶ Dasle ▶ Exincourt ▶ Fesches-le-Châtel ▶ Grand-Charmont ▶ Hérimoncourt ▶ Mathay ▶ Nommay ▶ Seloncourt ▶ Sochaux ▶ Taillecourt ▶ Valentigney ▶ Vandoncourt ▶ Vieux-Charmont ▶ Voujeaucourt